Mårten Gås

SVARTSOPPA

Mårtensafton

Mårtensafton är en högtid som firas den 10 november, ofta med gåsmiddag. Själva högtidsdagen var ursprungligen Mårtensmässan, 11 november. Högtiden firades förr i hela Sverige, men är i dag främst förknippad med Skåne där högtiden varit speciellt viktig sedan dansktiden. Högtiden firas på liknande sätt i Danmark (Mortens aften) och på kontinenten, främst i Tyskland, Polen, Estland, Ungern, Österrike och Frankrike. Mårten har fått sitt namn efter helgonet Martin av Tours.

Meny

På en klassisk gåsamiddag serveras svartsoppa som förrätt, därefter gåsen, och till sist skånsk äppelkaka som efterrätt. Denna meny skapades av krögaren på Piperska muren i Stockholm under 1850-talet. Kombinationen blev populär och övriga krögare var inte sena med att ta efter. Innan den klassiska mårtensmenyn kom till Skåne åt man lutfisk till förrätt följt av själva gåsen och avslutningsvis risgrynsgröt till efterrätt.

Svartsoppa

Svartsoppa tillagas av bland annat buljong och gåsblod. Den reds och smaksätts därefter med sirap, starkvin, cognac, vinäger, kryddnejlika, ingefära och kryddpeppar. Till soppan serveras kokta äppelklyftor och katrinplommon, gåsleverkorv och kokt gåskrås.

Historik och varianter

Rätten har anor ända från renässansen. På den tiden åts den som festmat när som helst på året; en svartsoppeätare var biskop Brask. Nuförtiden är svartsoppa en traditionell förrätt vid en gåsmiddag på Mårtensafton.
Svartsoppa i kombination med stekt gås lanserades i Stockholm på Piperska muren under 1850-talet. Smaken beskrivs som en blandning av pepparkaksdeg och blodpudding.
Som skånsk "landskapsrätt" är svartsoppa av relativt sent datum.

Martin av Tours

SVARTSOPPA

Till Skåne i mitten av 1800-talet

Till Skåneböndernas bord kom gåssteken vid 1800-talets mitt och då huvudsakligen till de sydvästra delarna. Vid samma tid började landets restauranger servera gåsstek på mårtensdagen. Då hade den tidigare allmänt spridda gåsuppfödningen alltmer minskat uppåt landet – men inte i Skåne.

Gåsavelns minskning berodde på enskiftets genomförande, en jordbruksreform med början under tidigt 1900-tal. Gässen kunde inte längre finna bete på byarnas gemensamma marker. I de sydligaste landskapen fann de dock bete på feta stubbåkrar och sanka sjöängar.

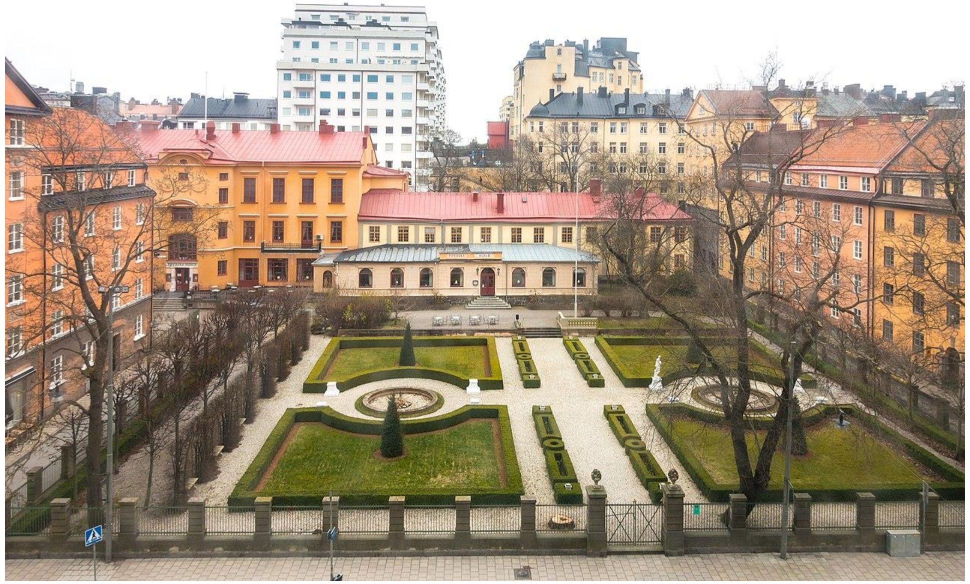
Martinsdagen firades ursprungligen inför den 40 dagar långa fastetiden som sträckte sig fram till jul, en influens i kristendomen som bottnar i det då starka bysantinska inflytandet. Julfastan inom katolska kyrkan är idag i princip borta, men återfinns ännu i den ortodoxa kyrkan.

Sista kvällen före fastan, benämnd fastenatt i Skåne, var befolkningens sista chans att smörja kråset. I delar av Tyskland, främst i Mainz och det övriga Rhenlandet, är detta firande än i dag av stor betydelse.

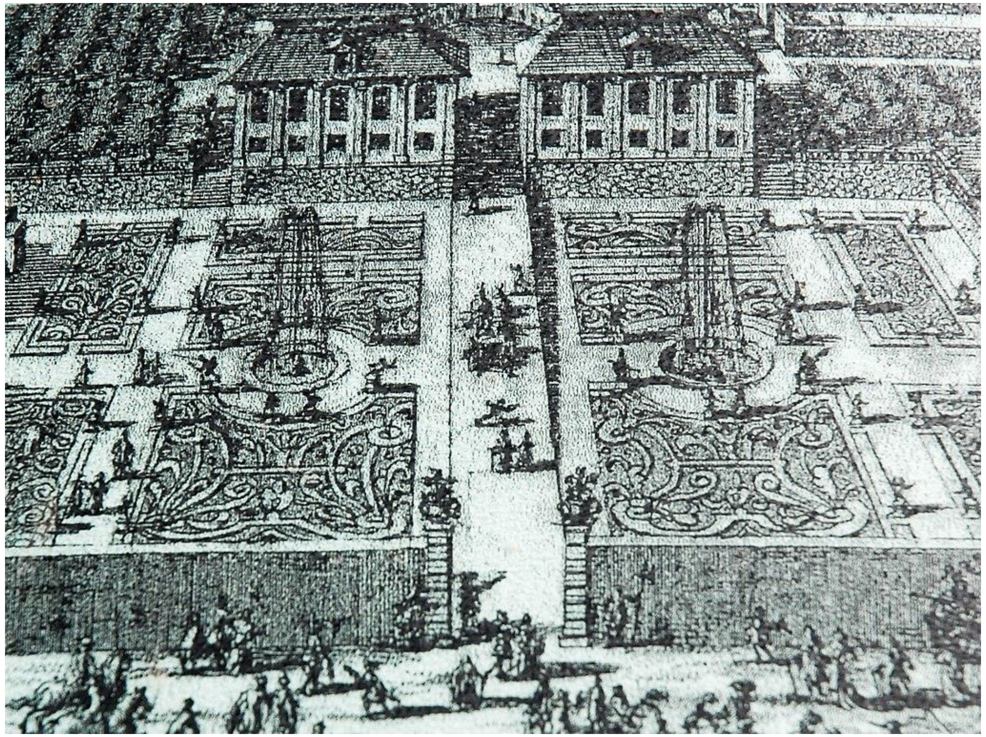
Martindagen var av tradition den dag då tiondet inkrävdes. Skatt betalades långt fram i historien in natura, bland annat i gäss, inte minst eftersom vinterhållning av djur var dyrt.

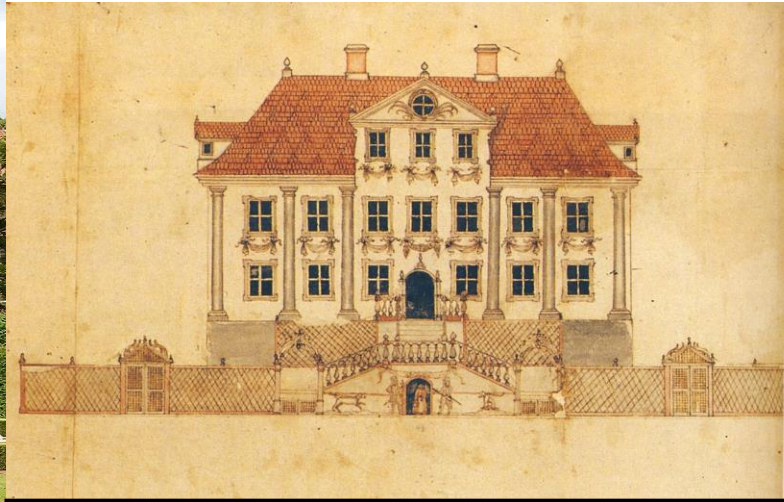
I Sverige omtalas firandet av Mårtengås första gången på en herrgård på Södertörn 1557. Under det skånska kriget omtalas hur danskarna sände specialistkommandon från Landskrona med gäss för att simma över till det belägrade Kristianstad så att danskarna (och skåningarna) som satt inneslutna av svenskarna skulle kunna fira Mårtens. En källa omnämner hur viktigt det var för soldaterna att få sin gåsastek: "am Martini Abend die gebratene Gänse allhier unfehlbar zu verzehren". Under 1700-talet började gäss bli ovanligare i stora delar av Sverige vilket ledde till att traditionen dog ut på andra håll än i Skåne. Märta Helena Reenstierna har beskrivit hur hon på äldre dagar tvingades fira Mården med kalvsoppa då det var svårt att få tag på gäss i Stockholmstrakten. Med järnvägen blev det åter möjligt att kunna servera gäss och den gjorde sakta sitt återtåg hos den lite burgnare befolkningen.

Den moderna Mårtensmenyn med kombinationen stekt gås och svartsoppa introducerades av charkuterier i Stockholm på 1850-talet. Äppelkaka i samband med mårtengås var något som introducerades på restaurang Piperska muren i Stockholm 1860.



Piperska Muren är en malmgård uppförd på Kungsholmen i Stockholm under 1600-talet och 1694 inköpt för 9 000 daler kopparmynt av hovmannen greve Carl Piper. Hans hustru Christina Piper lät 1702 uppföra en hög mur av roslagssandsten, vilken i folkmun kom att kallas Piperska Muren. Fastigheten ägs sedan 1807 av Stockholmslogen av Coldinuorden. Även Svea orden och ett flertal andra ordenssällskap har sina kanslier här. 1695 påbörjades anläggandet av en lustträdgård väster om huset. Efter det att Carl Piper år 1700 följde med Karl XII:s arméer i det stora nordiska kriget till Ryssland 1700 som rådgivare och diplomat, och 1709 efter slaget vid Poltava hamnat i långvarig rysk fångenskap på fästningen Nöteborg, fullföljde hans hustru Christina Piper arbetet med trädgården. Nicodemus Tessin d.y. och Johan Hårleman anlitades som trädgårdsarkitekter.





Alstavik

Piperska muren